Development, culture and tourism from the PERIPHERIA

Desarrollo, cultura y turismo desde la

PERIPHERIA

HUARAZ - PERÚ - Nro. 9 Año 3

SEPTIEMBRE 2007



COJUP QUILCAYHUANCA
Bicicleta de Montaña
Mountain Biking



El Exito y Fracaso de
la Gastronomía Peruana
The Peruvian Cuisine
Boom and Crash



LOS OLIVOS
Escalada en Roca
Rock Climbing

HUASCARÁN La "Turbera"

Desarrollo, cultura y turismo desde la

PERIPHERIA

Perú país minero. Perú país agrario. Perú país pesquero. Perú país de los Incas. Perú país de la biodiversidad. Perú país de PYMES. Tonterías. Para Vasos Comunicantes y esta revista el recurso más importante y clave para el desarrollo es el pueblo peruano, el recurso humano. Este es el recurso al que hay que darle valor agregado para que pueda elegir el destino que prefiera, esperemos siempre sea el del desarrollo humano, ese que considera la expansión de capacidades y libertades de individuos y grupos para crecer en forma sostenible, respetando los derechos de las futuras generaciones y los de otras naciones.

El desarrollo de este recurso humano no sólo se encuentra dentro de esferas educativas como lo son la escuela, el colegio, la universidad e institutos, también se halla en nuestros hogares y en la calle. A través de esta revista de distribución gratuita, tratamos de brindar contenidos generados localmente sin discriminar económicamente a nadie, para facilitar el libre acceso a la información generando el intercambio de ideas.

Como asociación civil sin fines de lucro, Vasos Comunicantes realiza sus actividades en la arena educativa complementando las actividades del sector público y de otras asociaciones afines, tratando de fomentar la solidaridad, el sentimiento de colectividad y la responsabilidad social en personas naturales o empresas privadas.

Apoyamos iniciativas de desarrollo económico, conservación del ambiente, uso sostenible de recursos, desarrollo de infraestructuras, salud y nutrición, y otras, siempre y cuando estas respeten los derechos de los ciudadanos. No apoyamos iniciativas que generen mayor pobreza, tengan enfoques discriminatorios o se basen en fundamentalismos encandilados: mucho daño se ha hecho en nombre de la libertad, una religión, la democracia, la ecología, u opciones políticas neoliberales o marxistas sin capacidad de autocrítica.

Peru, a mining country. Peru, an agrarian country. Peru, a fishing country. Peru, land of the Incas. Peru, country of biodiversity. Peru, country of small and micro enterprises. Nonsense! For Vasos Comunicantes and this magazine the most important resource is the Peruvian people, the human resource that is the key for development in any country. This is the resource we must value more highly so that each citizen can decide the future he or she wants, always hoping it will be one that helps to develop humanity. Individuals and groups need to consider how they themselves might enhance both their capacities and their liberties in order to grow in a sustainable form, respecting future generations and people in other nations.

.
Through this freely distributed magazine, we try to offer locally generated content without any kind of discrimination, especially economic discrimination, in order to facilitate free access to information and the exchange of ideas. The development of this human resource is not only to be found in educational spheres such as schools, universities and institutes, but also at home and in public.

Like any not-for-profit/non profit making institution, Vasos Comunicantes works alongside the educational sector complementing the efforts of the public sector and similar institutions, whilst trying to foster solidarity, sentiments of togetherness as well as encouraging greater social responsibility from individuals and private enterprises.

We support different types of initiatives: economic development, environmental conservation, sustainable use of natural resources, infrastructure development, health, nutrition and others, but only if they respect our human rights. We don't support initiatives that generate more poverty, have discriminatory practices or are based in blind fundamentalism: much damage has been done in the name of liberty, religion, democracy, ecology or political ideology such as neoliberalism or marxism that lack the capacity of self-criticism.

Editor General / *General Editor*
Carlo Brescia

Diseño y Diagramación / *Design and Layout*
Ilustra Consultores

Colaboradores / *Contributors*
Oriol Baró, Mia Farber, Marcello Cafiero, Humberto Huarac, Erica Castro, Walter Castro

Fotografía / *Photography*
José Reyes, Mia Farber, Oriol Baró, Marcello Cafiero, Carlo Brescia, Ted Alexander

Revisión / *Proofread*
Pippa Donati, Carlo Brescia, Christine Aquino, Jennifer Hrinkevich

Agradecimientos / *Acknowledgements*
A Maria Alexandra Ruzo, Evelyn Montesinos, Tim Norris, Maria José Moisés, Nacho Lorza, Aldo Castellanos, Koky Castañeda, Marco Guerrero, José Reyes y a todos nuestros auspiciadores.

Patrocinadores de Peripheria / *Peripheria Patrons*
Miriam Torres, Mirko Chang, Gisela Legoas, Aurélia Etienne, Celedonio Aranda, Carlos Guillen, Mari Ozaki, Julie Madore, Pablo Dourojeanni

Jordi Corominas hacia la cumbre del Huascarán Sur
Jordi next to the summit of the Huascaran Sur
Oriol Baró 2007

Foto Portada:
Jordi Corominas en la cara Norte de Huascarán Sur
Jordi on the northern face of the Huascaran Sur
Oriol Baró 2007



Jr. Andrés Ramón Mejía # 856, Soledad Baja
Huaraz – Perú • T.:51 (1) 97621001
vasos.comunicantes@gmail.com
www.peripheria.blogspot.com

Pre-prensa e Impresión Pre-press and Printing
Circulo Gráfico
Antequera # 475, San Isidro, Lima – Perú • T.: 51 (1) 221-5335
branco@ilustraconsultores.com

Septiembre 2007 - Nro 9 - Año 3
Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú Nº: 2005-2737

CONTENIDO

The Peruvian Cuisine Boom & Crash

El éxito y Fracaso de la Gastronomía Peruana

By Mia Farber


Foto: Carlo Brescia

Food not only has the potential to sustain life; it is also a cultural symbol interwoven with custom, tradition, location and socioeconomics. Throughout the world cuisine differs and it is only in breaking it down into smaller categories that we can understand the important role it plays for certain societies. Those who have and those who lack sufficient food live in very different worlds, creating a dichotomy that affects the collective future of Peru.

Poor nutrition in Peru is a concern for a great number of people. There is a distinctive difference between a poorly fed child and a healthy child. A child with poor eating habits appears sad, slow and a bit lethargic. Most likely, this child does not eat food that helps maintain his health. On the contrary, a child with good nutritional habits, one who eats plenty of protein, milk, and vegetables is happy, likes to talk, play and dance. We all desire our children to be like this, healthy and enjoying life. Far from the capital city of Lima in the Ancash region of Peru, families are not in the habit of consuming certain foods, perhaps because there are not enough vegetables available to them or they do not know how to prepare these foods and thus poor nutrition has come to define the local character.

Despite this plague of malnutrition, Peruvian cuisine has begun to receive much international popularity. One of the most celebrated national dishes, ceviche, serves as the inspiration for new restaurants in New York and famous Peruvian chefs are opening restaurants all over the world. Travel agencies in Peru now offer gastronomic tours highlighting the unique foods found here.

Peruvian cuisine is as diverse as its country's landscape, with different foods found on the Pacific coast, Andes and Amazon basin. The Peruvian coast offers fish and seafood, the arable land around the coast is used to grow grains and rice. The high-altitude of the sierra offers freshwater trout, tubers of all shapes and sizes, ranging from the yellow papa yungaina to the small, round, orange oca. Here also, all types of fresh and mostly free-range meats can be found in local markets, raised by mountain shepherds. The Peruvian jungle also offers us great bounty, including many kinds of fresh water fish, oversized shrimp and exotic fruits. All over Peru, locally cultivated vegetables, peppers, tomatoes, corn, squash as well as medicinal plants and herbs can be found. The richness and variety of the Peruvian landscape offers all these and more, with the potential for delicious meals whether enjoyed in an adobe hut or in a Michelin-starred restaurant in Lima.

Despite this abundance, poor nutrition in rural communities has not been sufficiently addressed by the Peruvian government. Local public institutions almost ignore the importance of proper nutrition in their struggle to better infrastructure in other areas. Little money is allotted to programs educating people about proper nourishment. In Ancash, the actual average diet of rural families consists of very few fresh vegetables, vitamins or proteins. A typical breakfast consists of bread, herbal tea and thin porridges of oatmeal laden with spoonfuls of sugar. In the poorest communities, lunch, which is the most important meal to Peruvians, consists mostly of rice and potatoes, with onion, garlic, aji and pepper used as mere seasonings. If chicken is available, it is divided into 12 pieces. Most Peruvians in the Sierra avoid large dinners in order to not to have digestive problems at high altitude and instead take bread and tea. Only the wealthiest are able to give their children milk daily or eat meat in a restaurant, meeting their protein quota for the week with a small piece of beef or chicken. Most rural Peruvians in the Andes are farmers with land that produces a cornucopia of fresh vegetables, yet they fail to avail themselves of this food, preferring to sell it in the market for profit.

The results of this typical Andean diet are far-reaching and detrimental to ones' health. The damaging effects can include general slowness and apathy, a lack of interaction with the world beyond that of basic survival, a horrible cycle prohibiting rural Peruvians from ever reaching their full potential. Physical problems from this average diet include diabetes, muted growth, frail bones, exhaustion, gastritis, lowered brain development, poor eyesight, inability to focus attention for long periods of time and a shorter life span. Not to mention stomach, pancreas and colon cancer.

Local municipalities fight to end malnutrition by means of "Vaso de Leche", a programme that provides milk to all families with children under the age of 6, wholemeal bread and cookies in schools, and "Comedores Populares" that in theory provide healthy balanced meals for a relatively low cost. Unfortunately, these programs fail to reach those who are most in need. Frequently Comedores Populares do not receive the necessary government funding to continue buying and preparing high protein, fibre and vitamin foods. While the Ancash Health & Educational Ministries have begun to incorporate nutritional information into their "Healthy Schools" Programme, they can only teach the basics to school children as representatives are not present in the home to supervise or provide the food and money necessary to help each person reach his daily nutritional goals. During parental visits to schools, workers from Health Posts and other organizations present information regarding the three food groups. The first group is called Protection, foods that prevent and diminish illness such as fruit and vegetables, which should be eaten daily. The second, Growth, includes foods that aid physical growth and development, such as meat, beans and dairy products which should also be eaten daily. Finally, the Energy group, foods that help maintain strength such as fats and carbohydrates are recommended to be eaten with every meal. Of these three groups, the Peruvian diet relies mainly on Energy, including potatoes, yucca, wheat, bread, oil, avocado, rice, noodles and infrequently the more nutritious carbohydrates, such as quinoa and amaranth.

Unfortunately, knowing how to eat well does not necessarily provide one with the tools to do so as diet is the direct result of poor education, poverty and tradition. In Peru there exists a unique tradition regarding the importance of food. Love and friendship are fused into the process of cooking meals rooted in geography, history and culture. Because of this, food in Peru presents the opportunity to strengthen human and social capital reinforcing families, welcoming friends and combating poor nutrition, nevertheless consistently failing to reach this most important goal.
Regrettably, it appears to me that many people have lost this perspective that food has healing properties and plays an important role in Peruvian society. I am both fascinated and pained to see the differences between those who have sufficient food, and those who lack it here in Peru. Peruvian food provides some people with their living and others their lives. Despite the connection that Peruvians in Ancash have to the land, we continue to see many people in the country who are malnourished and much of the cultivatable land destroyed by mistreatment, environmental and climatic concerns.

As a foreigner living in Peru, I enjoy seeing people who know where their food has come from and understand the beauty of an open-air market with all of its freshly harvested bounty. Yet it is difficult to understand the worlds' fascination with Peruvian cuisine when so many people here suffer from a lack of basic nutrition and rarely encounter the love that accompanies a plate of home raised and cooked cuy (guinea pig).


Foto: Mia Farber

La comida no solamente tiene el potencial para sustentar la vida, también es un elemento cultural relacionado con las costumbres, lugares y los niveles socio-económicos. Por todo el mundo la cocina varía y sólo cuando se la desagrega en categorías más pequeñas es cuando empezamos a comprender su importancia para la sociedad. La gente que tiene comida suficiente y la que no tiene existe en mundos apartados. Esta dicotomía afecta directamente el futuro colectivo de la sociedad peruana.

La desnutrición en Perú es una preocupación para mucha gente. Hay una gran diferencia entre un niño bien alimentado y uno desnutrido. El que no come bien se muestra lento, triste y aletargado. Probablemente este niño no se alimenta de una manera que le permita mantener su salud. Al contrario, el niño con buenos hábitos de alimentación aparece feliz, le gusta hablar, bailar y jugar. Todos deseamos que nuestros hijos sean así, capaces de disfrutar la vida. Lejos de la capital de Lima, en la

región Ancash de la sierra de Perú, las familias no tienen el hábito de consumir ciertas comidas, tal vez porque no hay suficientes verduras y proteínas a su alcance o tal vez no sepan comer ni preparar estas comidas y por eso, la desnutrición es una de las características de la población local.

A pesar de esta plaga de desnutrición, la comida peruana desde hace algunos años ha empezado a recibir mucha atención en el exterior. Uno de los platos mas conocidos, el ceviche, sirve como inspiración para nuevos restaurantes en Nueva York mientras que los chefs peruanos están abriendo restaurantes en todo el mundo. Hoy en día, las agencias de viajes en Lima están ofreciendo tours gastronómicos que presentan las comidas representativas del Perú a los visitantes.

La cocina peruana es tan diversa como los paisajes del Perú y su gente, con diferentes tipos de alimentos encontrados en costa, sierra y selva. La costa del Perú nos ofrece pescados, mariscos y en los campos al lado del Océano Pacífico se siembran granos y arroz. La altura de los Andes proporciona truchas y tubérculos varios, como la Papa Yungaína o la pequeña, redondita y anaranjada Oca. Aquí también, pueden obtenerse toda clase de carnes en los mercados locales, provenientes de animales criados por pastores y ganaderos locales. La selva nos ofrece una gran abundancia de alimentos también; como el paiche, la yuca y frutas exóticas. Por todo el país se pueden encontrar verduras locales


Foto: Mia Farber

como ajíes, tomates, choclo, zapallo y plantas y hierbas medicinales. La riqueza y variedad de la tierra peruana nos ofrece toda esta abundancia y el potencial para comer rico y en forma nutritiva existe tanto en casas de adobe por el campo y en restaurantes lujosos en la capital.

A pesar de esta riqueza de la tierra, la desnutrición en comunidades rurales persiste y se agrava mientras que las instituciones publicas locales casi ignoran de lleno el problema, enfocándose en el mejoramiento de la infraestructura o luchas políticas intestinas en lugar de tratar de enfocarse en la desnutrición. Poco dinero es asignado a los programas de educación sobre el daño hecho por no alimentarse adecuadamente. En Ancash, la dieta típica consiste en pocas verduras, vitaminas y proteínas. El desayuno más representativo consiste en pan, té o avena cargada con cucharadas de azúcar. En las comunidades más pobres, el almuerzo, que es la comida más importante para muchos peruanos, consiste en solamente arroz y papas con cebollas, ajíes y ajos como condimento y nada más. Si por casualidad hay un pollo, este se divide en 12 piezas. A la gente aquí le importa más la cantidad que la calidad de la comida. La mayoría de la gente del Ande evita cenas grandes para su digestión por la altura y en lugar de ingerir alimentos nutritivos, toman su lonche, que consiste de pan con margarina y té. Solamente los peruanos más adinerados pueden proporcionar leche a sus niños diariamente o comerse un menú en un restaurante para llegar a su cuota de proteína semanal con un pedacito de carne o pollo. La mayoría de peruanos en la sierra de Ancash es gente con tierra y cultiva cierta cantidad de verduras frescas, pero prefiere vender esta en el mercado para ganar algo de dinero en efectivo en lugar de alimentar a su propia familia.


Foto: Mia Farber

El resultado de esta dieta típica de la zona andina es perjudicial para la salud a corto y largo plazo. Los efectos pueden incluir torpeza, lentitud mental y un desinterés por lo que está más allá de la realidad inmediata. Todo esto crea un ciclo de pobreza que imposibilita a los peruanos llegar a un desarrollo humano pleno. Por esta dieta típica, también se generan problemas de salud como la diabetes, fragilidad ósea, bajo crecimiento, gastritis, cansancio, menor desarrollo del cerebro, defectos de la vista, incapacidad para concentrarse durante largos períodos de tiempo y una esperanza de vida corta. Sin mencionar las posibilidades de cáncer al estómago, páncreas y colon.

Las municipalidades provinciales luchan para eliminar la desnutrición a través del 'Vaso de Leche' -un programa que proporciona leche a familias pobres con niños menores de 6 años de edad-, ofreciendo pan y galletas fortificadas a los niños en las escuelas y apoyando a los Comedores Populares. Estos últimos en teoría deben proporcionar comida balanceada y saludable a precios cómodos pero desafortunadamente no llegan a la gente que más lo necesita y con frecuencia estos comedores no reciben el presupuesto necesario del gobierno para comprar y preparar alimentos ricos en proteína y fibra.

Simultáneamente, los Ministerios de Salud y Educación en Ancash empiezan a incorporar información sobre nutrición en su programa 'Escuelas Saludables'. Sin embargo sólo se puede enseñar lo básico a los niños durante las visitas a las escuelas: sus representantes no pueden estar presentes en los hogares para supervisar ni proporcionar el dinero ni la comida necesaria para asegurar que todos se alimenten en forma adecuada. En el programa "Escuelas para Padres", los promotores de las Postas de Salud proporcionan información sobre los tres grupos de comidas. El primer grupo es Protección, comidas que previenen y disminuyen enfermedades como frutas y verduras. El segundo es Crecimiento, comidas que ayudan al crecimiento físico y al desarrollo psicomotor como carnes, menestras y lácteos. Finalmente está el grupo Energético, el tercero, compuesto por comidas que mantienen la fuerza como las grasas y los carbohidratos. Se recomienda comer todos en forma diaria. De los tres grupos, la dieta peruana se basa principalmente en alimentos del grupo Energético que incluye papa, yuca, trigo, pan, aceite, palta, arroz, fideos y con rara frecuencia carbohidratos más nutritivos como la quinua y la kiwicha.

Desafortunadamente, saber comer bien no proporciona a nadie las herramientas para comer así. La dieta es el resultado directo de una mala educación, pobreza económica y hábitos. En Perú existe una tradición única en cuanto a la importancia de la comida: el amor y la amistad se fusionan en el proceso de cocinar teniendo en cuenta raíces geográficas, históricas y culturales. Por eso en el Perú, la comida presenta una oportunidad de fortalecer el capital humano y social afianzando familias, dándoles la bienvenida a amigos y luchando contra la desnutrición. No obstante, en la práctica no se alcanza este objetivo tan importante.

Lamentablemente, me parece que mucha gente ha perdido la perspectiva que la comida tiene propiedades para sanar y cumplir un rol importante en la sociedad peruana. Por un lado, estoy fascinada con la abundancia de la tierra peruana y por otro me apena ver a los que no tienen comida suficiente. La comida peruana proporciona a unos, una forma de ganarse la vida plenamente, y a otros, un sustento mínimo para sostener una calidad de vida limitada. Con respecto a la relación que los peruanos en Ancash tienen con la tierra, seguimos viendo mucha gente desnutrida en la región y mucha de la tierra cultivable destruida por abuso de fertilizantes y pesticidas químicos, aparte de problemas ambientales locales y globales.

Como extranjera viviendo en el Perú, me alegra ver gente que sepa el origen de su comida y aprecie la belleza de un día en el mercado con todos sus alimentos recién cosechados. Sin embargo, es difícil entender la fascinación mundial con la comida peruana cuando tantos aquí no pueden desarrollarse plenamente como seres humanos debido a una mala alimentación sin encontrar el amor que viene con un buen plato de cuy hecho en casa.

Mia Farber
Peace Corps Volunteer
mia.farber@gmail.com



LA RUTA COJUP QUILCAYHUANCA

Las quebradas de Cojup y Quilcayhuanca son las más cercanas a Huaraz. Realizar una caminata o una escalada de aclimatación por ellas, al Vallunaraju por ejemplo, es una buena opción si tomamos en cuenta factores como accesibilidad, belleza paisajística y nivel de dificultad.

Hacer una travesía a pie es la mejor opción para quienes buscan lo anterior, sin embargo, recorrerlas en una bicicleta de montaña le añade la adrenalina de subir y bajar en dos ruedas a velocidades y peligros que sólo unos cuantos curtidos en los deportes de aventura extremos pueden apreciar sin salir lesionados, o en el peor de los casos, sin vida.

Importante decirlo: es peligroso escalar roca y hielo en la Cordillera Blanca, hacer parapente y canotaje también es peligroso, al igual que son peligrosas muchas caminatas. Cada año la temporada alta de turismo se lleva vidas, tanto de extranjeros como nacionales, tanto de expertos como de principiantes, en una pared en el nevado Artesonraju o en la morrena del Taulliraju. Asi que si tienes dudas sobre atreverte a realizar alguna ruta escalándola, navegándola, caminándola o en bicicleta, te recomendamos rotundamente lo siguiente: ¡NO LA HAGAS!

Si estás en Huaraz y tienes dudas sobre hacer estas rutas, no las hagas simplemente: relájate, tómate un buen café, lee un libro, anda a Chavín, a Llanganuco o averigua como hacer yogurt natural. Si vienes de una ciudad grande como Paris, Londres o Nueva York, vuelve a ella, coge tu bicicleta y paséate por los parques de tu ciudad. Si estás en Perú y quieres de todas maneras pedalear un poco, haz lo mismo pero ten cuidado con las combis y los carros particulares que no saben lo que es un paso peatonal.

Al describir la ruta que presentamos no significa que queremos que la recorras, querido lector, simplemente queremos presentarte una aventura de un solo día que hicieron unos amigos nuestros. Si quieres hacer esta ruta, tienes que prepararte físicamente, contratar obligatoriamente un guía que la conozca, contar con una buena bicicleta de montaña y saber manejarla técnicamente en terrenos montañosos de altas pendientes, rodeados de rocas y precipicios.

Nuestros amigos la hicieron. Koky Castañeda, José Reyes, Marco Guerrero, César Huamán y Naresuan Butthuam recorrieron la ruta Cojup





Quilcayhuanca este año. Pero no todos salieron ilesos, hubo un herido.

El miércoles 16 de mayo del 2007 se reunieron a las 2.30 de la madrugada para desayunar. Todos ya con su bicicleta, herramientas, repuestos, casco y guantes. A las 4 am partieron de Huaraz, ciudad en donde todos residen. Por lo menos, ya habían hecho la ruta a pie.

De Huaraz, pasaron luego por Nueva Florida, Unchus y Llupa hasta llegar a la entrada de la quebrada Cojup. Ya dentro del Parque Nacional Huascarán, en la quebrada Cojup, recorrieron esta haciendo pausas cuando fue necesario y el primero del equipo llegó a la 1 de la tarde al Paso Huapi, el punto más alto de la ruta, a 5000 metros sobre el nivel del mar. Algunos tramos obviamente tuvieron que ser realizados a pie.

A las 6.30 de la tarde el primero ya se encontraba en la Portada Quilcayhuanca, el último llegó a las 8 pm. En total, 40 kilómetros en 16 horas de travesía. El trayecto pudo haber sido realizado en menos tiempo pero ya mencionamos que hubo un accidente que ocasionó contratiempos y que la ruta terminara en La Portada de Quilcayhuanca en donde uno de los montañistas se separó del grupo para bajar sólo a la ciudad y traer un taxi.

Si desean averiguar más sobre esta y otras rutas, recomendamos visitar a Marco Guerrero de Galaxia Expeditions. El ha estado recorriendo las rutas de la Cordillera Blanca personalmente en bicleta de montaña y podrá asesorarlos en este tema y otros de deporte de aventura. También pueden contactar a José Reyes o a Koky Castañeda.

The Cojup and Quilcayhuanca valleys are closest to Huaraz. Doing a trek or climb for acclimatization, through the Vallunraju for example, is a good option if one takes into account factors such as accessibility, scenery and difficulty.

Walking through them maybe the best option for those who are looking for the latter, however, going through them on a mountain bike adds the adrenaline that only a few practitioners of extreme sports can have without coming into harm making ascents or descents on two wheels. The speed and perilous levels you can reach are high. Finishing the route without a scratch, in the end, is truly an accomplishment. The most dangerous outcome of course can be the loss of a life, yet many participants can and do appreciate the fact that they walk away with mere scratches.

It is important to mention the following: it is dangerous to climb rocks and ice in the Cordillera Blanca, paragliding and rafting are also dangerous. Additionally, some treks here can also be dangerous. Annually, during the high season, people perish. The lives of foreigners and locals, alike, as well as those of experts and beginners, either in a wall of the Artesonraju mountain or in the moraine of the Taulliraju are at risk. Therefore, if you have doubts whether or not to climb, raft, trek or take a mountain biking route: DO NOT DO IT!

If you are in Huaraz and you have doubts about going on these types of excursions, simply don't go for it. Relax, drink a nice coffee in town, read a book, go to Chavin (it's awesome!), visit Llanganuco valley or find out how to make natural yogurt. If you come from a big city like Paris, London or New York, hop on your bike and take a nice ride in the lovely parks you have at your disposal. If you are in Peru and still want to go on a bikeride, be mindful of the combis, and particularly regular car drivers that don't normally distinguish between pedestrian crossings and the street. Be sure to ride comfortably and in safe places.

When describing this bike route as presented in this article, we are trying to inform you, dear reader. By telling the story of some friends that went on this excursion on their bikes, and went through the route in one day, we





hope to encourage you to make your own investigations. If you want to go though this bike route you must be prepared physically. Consider hiring a local guide that knows it thoroughly (as a matter of expertise), have a well-equipped mountain bike and know how to maneuver it through steep mountain trails which are surrounded by large rocks with steep precipices.

As we mentioned it, our friends did it. Koky Castañeda, José Reyes, Marco Guerrero, César Huamán and Naresuan Butthuam travelled on their mountain bikes through Cojup and Quilcayhuanca this year. Nearly all of them completed the trails unharmed as there was only serious incident to report.

On Wednesday, May 16th 2007 they gathered together in Huaraz at 2.30 in the morning to have breakfast. Equipped with their bikes, backup tires, tools, helmet and gloves they began their journey. At 4 am they left the city, where nearly of all of them live, and carried on by foot. There was little preparation because



almost all of them had done the route on foot in the past.

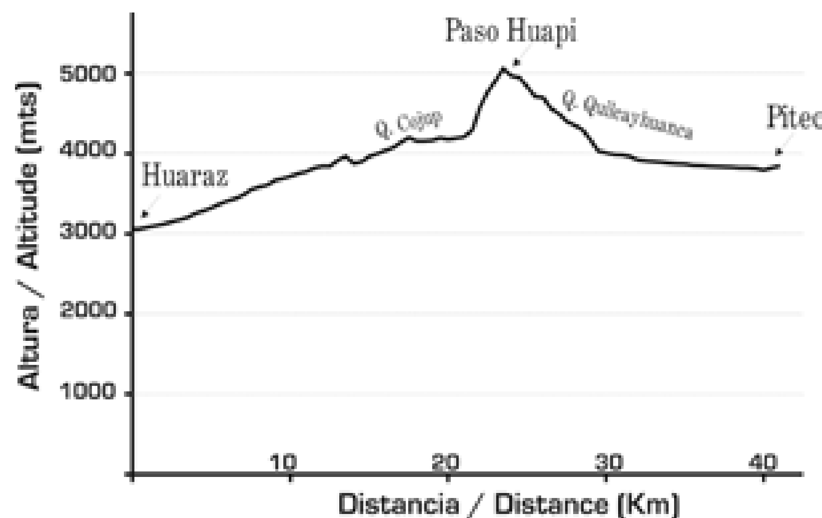
From Huaraz, they went though the villages of Nueva Florida, Unchus and Llupa til they reached the entrance of Cojup valley. Already in the Huascaran National Park, inside the Cojup valley, they travelled through the route pausing when necessary for picnics and at rest stops. They reached Paso Huapi at 1 pm, the highest point along the route, at 5000 meters above sea level. Naturally, some sections were crossed walking with the bikes on their backs.

At 6.30 in the afternoon some members of the crew found themselves at the entrance of the Quilcayhuanca valley. The last ones arrived at 8 pm. In total, 40 kilometers were covered in 16 hours. The journey could have been completed in less time, but as previously mentioned, there was an unfortunate mishap that caused delays and ended the ride at the Portada. The one team member took off, back to Huaraz, in a taxi.

If you want to know more about this bike route as well as others, we recommend you visit Marco Guerrero at Galaxia Expeditions. He has traveled extensively through the bike routes of the Cordillera Blanca on a mountain bike and can provide information about these trails and other adventurous sports.

Texto escrito por Carlo Brescia, imágenes tomadas por José “Nene” Reyes y Koky Castañeda, y la información sobre la ruta desarrollada por Papakashki Produxiones.

This article was written by Carlo Brescia. The pictures were provided by José “Nene” Reyes and Koky Castañeda. The information about the route was elaborated by Papakashki Produxiones.



La Juventud hacia la Excelencia

Youth Towards Excellence

Movilizando los recursos locales para apoyar los talentos de niños y jóvenes de las comunidades urbanas y rurales andinas. Dadas las condiciones del sector educativo en nuestro país y sus resultados, las iniciativas locales que complementan la labor educativa en las escuelas y colegios son clave para fortalecer los procesos de aprendizaje.

Mobilizing local resources to strengthen the capacities of urban and rural Andean children. Due to the characteristics of the educational sector in our country and its results, local initiatives are key to complement the educational work done at schools in order to strengthen the learning processes.

Los niños y jóvenes vienen ha ser el recurso más preciado para cualquier cambio social en el largo plazo. Una gran potencialidad en recursos humanos y saberes se mantienen inertes en nuestras comunidades andinas por la falta de confianza en la juventud y de estímulo hacia una labor colectiva y creativa entre jóvenes y niños. El círculo vicioso de esperar apoyos económicos externos como base para cualquier iniciativa o emprendimiento nos lleva a la dependencia, inercia y mediocridad.

Creemos que el primer paso es generar un capital social y emocional en la comunidad desde la gestión apropiada de nuestros recursos, talentos y capacidades. Por estas consideraciones, jóvenes pertenecientes a comunidades urbanas y rurales andinas bajo la visión común “Hatun Naanipa Aywaq Waynakuna” o “La Juventud hacia la Excelencia” hemos venido implementando proyectos educativo-culturales en Perú en nuestras propias comunidades y motivando a otros jóvenes para que realicen lo mismo en las suyas.

Como punto de partida hemos organizado talleres de razonamiento matemático y verbal, liderazgo, primeros auxilios, música, danza, teatro, cursos bilingües del idioma Inglés y Quechua para niños de educación primaria, y para alumnos de secundaria cursos de química, matemática, física y geometría. Los talleres tienen una duración de 5 semanas durante las vacaciones escolares y concluyen con un evento cultural de clausura en la comunidad de modo que los niños muestren en público su talento y creatividad.

El año 2006 implementamos el primer proyecto piloto en la Institución Educativa (I.E.) 2035 Carmen Alto en el distrito de Comas - Lima. Este año 2007 hemos organizado dos proyectos; el primero en la I.E. 2031 José Valverde Caro en Carmen Alto, distrito de Comas - Lima y el segundo en la I.E. 86297 del caserío de Pariaqaqa, Provincia de Carhuaz - Ancash. Es preciso mencionar que en la clausura de los proyectos mencionados, se realizó un intercambio de niños y jóvenes de la zona rural (Pariaqaqa-Carhuaz) y urbana (Carmen Alto-Comas).

En Pariaqaqa, el proyecto se clausuró exitosamente con un programa especial el día sábado 03 de marzo del 2007 con la visita de distinguidos personajes que dio realce a la clausura. Estuvieron presentes el presidente de la Casa de la Cultura de Carhuaz, un representante de la Federación Agraria Departamental de Ancash, una delegación de la Academia Regional de Quechua de Ancash, los voluntarios del equipo de Comas con sus niños, el director de la escuela de Pariaqaqa, los alumnos participantes, los padres de familia, y los voluntarios del proyecto. La ceremonia central se inició con una ofrenda a la Mama Patsa (a cargo de la Academia Regional de Quechua), luego vino el izamiento de la bandera del Ishkay Yachay (Tawantinsuyana y Peruana, representando los dos saberes: Andino y Occidental), y posteriormente las palabras de los responsables y coordinadores del proyecto. Luego se fue alternando la participación de los niños con danza, canto y música, de ahí la entrega de estímulos a los alumnos y voluntarios, en seguida el gran Mirkapa Mikuy (‘el compartir de alimentos’), y finalmente un gran baile con todos los niños y niñas, los padres y todos los presentes, al compás de la música andina local con Rayan Caja.

En Comas, siguiendo la misma dinámica, la clausura se realizó a través de un Acto Cultural para dar por finalizados los Talleres Educativos que se realizaron en la I.E. de Carmen Alto. Dicho evento se llevó a cabo el 10 de marzo del presente. Realizamos este evento no sólo para hacer entrega de los certificados a cada niño que participó en los talleres sino también para que los niños ofrezcan una muestra de lo aprendido mediante el canto, la música y la danza. Asimismo para permitir la interacción de jóvenes y niños de Comas y Carhuaz. El evento contó con la participación del grupo de danza Vertientes y la asistencia de los padres de familia y vecinos de la comunidad.

La importancia de estos proyectos incide en que los alumnos tienen la oportunidad de desarrollar sus potencialidades y creatividad a partir de nuestras raíces ancestrales expresados a través de nuestro idioma,

arte y ciencia, así mismo contribuir al desarrollo de capacidades por encima de limitaciones económicas. La participación de todos los involucrados en el proyecto es absolutamente voluntaria y es conceptualizado como un medio de Inter-aprendizaje (Llapantsik Yachasinakuy), donde los voluntarios y niños ponen en práctica sus conocimientos y habilidades, al mismo tiempo que ganan experiencia y habilidades que les serán útiles para su vida.

Todos podemos contribuir a mejorar la calidad de la educación para nuestros niños, apoyar el desarrollo de talentos y ayudar a mejorar el proyecto para que sea una experiencia que genere impactos positivos y tenga un efecto multiplicador. Así, bajo un enfoque de 'Escuela Vivencial de Aprendizaje' estamos rompiendo paradigmas y esquemas tradicionales con una orientación intercultural y la puesta en valor de nuestra música, idiomas, vestido, en suma: nuestra forma de pensar y vivir andino.

De esta experiencia, hemos constatado que los niños son portadores de muchas sabidurías que como herencia cultural adquirieron de sus progenitores (padres y abuelos) de generación en generación. Los niños indistintamente de su precaria situación económica, muestran ganas de aprender y responden en la medida que se les estimule. Se hace necesario crear espacios y condiciones para que los niños exploren y desarrollen sus potencialidades, fortalezcan su autoestima y creatividad. Asimismo, movilizar a los jóvenes estudiantes y demás recursos locales para generar estos espacios de inter-aprendizaje.

Actualmente estamos organizando un taller piloto de aprendizaje de Kichwa e Inglés en forma bilingüe en la comunidad campesina de Santa Cruz de Pichiu en Ancash para niños de nivel primario. En Septiembre 2007 estaremos organizando una Jornada Cultural con la juventud de la provincia de Huari en Los Konchukos, en donde los niños y jóvenes del distrito de San Marcos y sus diversas comunidades podrán mostrar sus talentos y creatividad.









Children and young people are our most valuable asset as they can effectuate long term social change. Information cannot be effectively disseminated is there is no support and optimism towards our young future leaders. A great deal of knowledge is yet to be disseminated in our Andean communities because of the lack of cooperative work among people and a lack of confidence in young people's capabilities. Waiting for external economic help as the basis for any initiative will only propagate a vicious cycle that drives us toward dependence, disempowerment and mediocrity.

We believe that the right approach is to cultivate a social and emotional awareness in our communities based on the appropriate management of our resources (human, natural, cultural, spiritual, etc), talents and capabilities. Following this vision, highly motivated youths from urban and rural Andean communities in Peru are working together under the common vision plan of "Hatun Naanipa Aywaq Waynakuna" or "Youth Towards Excellence." The purpose is to implement educational-cultural projects in our communities and motivate other young people to do so in their communities.

As a starting point we have been organizing the following workshops: mathematics, reading comprehension, leadership training, First-Aid training, music, dance and bilingual learning of English and Kichwa (Quechua) languages for children. Additionally, there are courses in chemistry, mathematics, physics and geometry for high school students that have also been implemented. The workshops lasted five weeks and were carried out during school holidays. What followed, shortly thereafter, was an event aimed to showcase the talent and creativity of the children in a public forum, for all to enjoy.

In 2006 we implemented the first pilot project in the Educative Institution (E.I.) 2035 of Carmen Alto in the district of Comas-Lima. This year we have organized two projects: one in E.I. 2031 Jose Valverde Caro of Carmen Alto in the district of Comas-Lima, and another one in the E.I. 86297 in the village of Pariaqaqa, Province of Carhuaz-Ancash. Most important of all, was that a truly exciting exchange between the children of the rural (Pariaqaqa-Carhuaz) and urban area (Carmen Alto-Comas) schools was carried out, successfully.

In Pariaqaqa, the project drew to a close with a special program day on Saturday, March 3rd, 2007. Several representatives from regional and local organizations took part such as the president of Culture House of Carhuaz, a representative of the Ancash Regional Agrarian Federation, a delegation of the Regional Academy of Quechua of Ancash, the volunteers of the Comas' project with their children, the director of the school of Pariaqaqa, the students and their parents, and the volunteers of the project. The main ceremony started with a tribute to the Mama Patsa (Mother Earth). The hoisting of the Ishkay Yachay flag followed (Tawantinsuyanian and Peruvian, representing both Andean and Western knowledge), as did speeches by the project's leaders and coordinators. Afterwards, there was an interspersal of activities: children participating in dance, music, song as well as awards for students and volunteers. Immediately after, we enjoyed the great Mirkapa Mikuy ('sharing of food'). At the end of the day's events, all the children, parents and community members danced to the Andean music played by a local group with the accompaniment of the 'Rayan Caja' (a type of Andean flute and a drum).

In Comas, following the same approach, the project ended with an open cultural event which was meant to draw to a close the events carried out in the E.I. 2031 Jose Valverde Caro in Carmen Alto, Comas-Lima. This event took place on March 10th, 2007. We organized the event not only to present the certificates of participation and awards, but mainly, to give children the chance to demonstrate what they have learned during the project. A great addition to the event in Comas was the participation of volunteers and children of Pariaqaqa. The esteemed Andean dance group Vertientes participated as well. Parents and other community members contributed to the event and it made for a joyous occassion.

The innovative learning approach that was implemented has allowed the children to develop their potential and creativity based on our ancestral Andean roots and knowledge (which can be observed in the language, art, science, etc) despite each and every one of our economic limitations. The approach is conceptualized as 'network learning' (the so called 'Llapantsik Yachasinakuy' in Quechua) where volunteers and children put into practice their knowledge and skills, and at the same time gain experience and new skills useful for their own lives, into the future.

We are breaking traditional educational paradigms that, effectively, do not develop a child's way of thinking or ability to solve problems. Instead, our approach is based on a long held tradition: our Andean culture and knowledge as a backbone. We will place value on the traditions of our past, as those of the very best cultures have done so before us and continue to do so, such as those in the Western, Arab, and African countries. The modern and Andean way of life can be joined together to reinvigorate the youth with the ways of the past and apply it in a meaningful way toward the future.

No matter what we do in our lives, we all can contribute to improve the quality of education for children in poor urban and rural areas and give them the opportunity to develop their talents and skills. We can all contribute to the improvement of these initiatives so that there may be a long lasting impact for generations to come. From this experience we have learned that the children are carriers of much wisdom from our own Andean heritage, which they acquired from their parents and grandparents. Despite their poor economic backgrounds, the children are eager to learn and have proved to be adroit learners when given the opportunity. Ultimately, we must create a space and environment for the children to thrive and develop their potential. Under these conditions children can explore and develop their talents, be creative and build self-esteem. The mobilization of local youth and other local resources can help tremendously to create spaces of mutual learning in network.

Presently, we are organizing a pilot workshop for English and Quechua language learning in a bilingual form in the community of Santa Cruz de Pichiu in Ancash for the primary school. Also, on September 23rd, 2007, we will organize a Cultural Day for the kids of the Huari province in Los Konchukos, where children and young people from the district of San Marcos will be able to showcase their talents and creativity.

Artículo elaborado por Humberto Huarac (Líder de proyecto), Erica Castro (Promotora) y Walter Castro (Promotor). Fotos: Hatun Naanipa Aywaq Waynakuna.

Para mayor información sobre nuestros proyectos comunicarse con: Rosalia Castro (Líder de proyecto/Lima: rosali_ana@hotmail.com) y Humberto Huarac (Líder de proyecto/Carhuaz: humbertulh@hotmail.com).

The article was written by Humberto Huarac (Project Leader), Erica Castro (Supporter) and Walter Castro (Supporter). Pictures provided by: Hatun Naanipa Aywaq Waynakuna.

For further information of our projects please write to: Rosalia Castro (Project Leader/Lima: rosali_ana@hotmail.com) and Humberto Huarac (Project leader/Carhuaz: humbertulh@hotmail.com).

LOS OLIVOS

*Escalando:
Maria José Moisés
y Nacho Elorza
de Argentina*

Artículo y Fotos: Papakashki Produxiones

Un sitio muy cerca de Huaraz: es el sitio de escalada en roca más cercano a la ciudad. Excelente para aclimatar desde tu primer día a 3000 msnm y aprender a escalar. Se encuentra en una locación rodeada de un paisaje muy atractivo: las rutas se encuentran al lado de un rio, cataratas y piscinas, y tiene vistas privilegiadas a la Cordillera Blanca. Es posible bañarse en las pequeñas lagunas naturales al lado de la Zona 1 así que recomendamos llevar bikini.

Tiene boulders y paredes de 10 a 12m de altura. Los niveles de dificultad van desde los 4 hasta 7ª+. El tipo de superficie en las rocas es de origen volcánico. Existen 5 zonas de escalada y un buen sector de boulders. Hay varias vías de escalada deportiva equipadas, y en total las vías abiertas son 14. Equipo de escalada a llevar: expréses, arnés, cuerda y pies de gato.

Para llegar, hay que coger un taxi que por cinco soles te lleva a Los Olivos, tercera curva, en 10 minutos. De ahí caminas unos 200 metros hacia el norte y te encontrarás con la zona de paredes y boulders. Caminando desde la Plaza de Armas se llega en media hora. Considerar un pequeño Box Lunch consistente en agua, fruta y sanguches.

Agradecemos a los amigos de PUKA SUMMIT por la información brindada.

ALGUNOS CONCEPTOS DE ESCALADA

En montañismo, la escalada es una actividad deportiva que consiste en realizar ascensos sobre paredes de fuerte pendiente valiéndose de la fuerza física y mental propia y, por lo general, utilizando como única ayuda un calzado especial.

Se considera escalada todo ascenso que siendo difícil o imposible de realizar sólo con las extremidades inferiores (pies y piernas), requiere utilizar las extremidades superiores (brazos y manos).

Escalada clásica. Escalada que persigue hacerse de la manera tradicional alpina, es decir, subir una vía por la que el primero de la cordada va instalando los seguros, específicamente conocidos como fijaciones, sin que hubiese nada colocado con anterioridad en la pared.

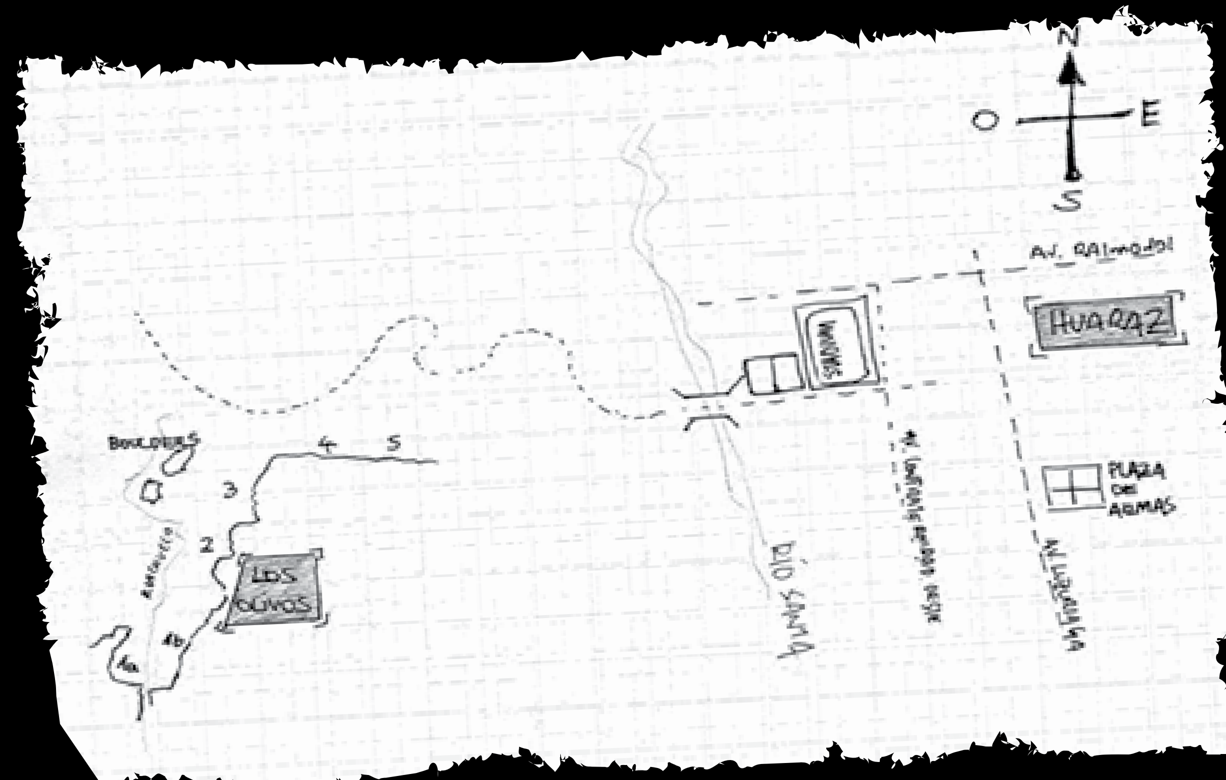
Escalada deportiva. Estilo que utiliza anclajes fijos a la pared previamente (generalmente en roca compacta y alejados de aristas o fisuras, mediante sistemas mecánicos - de expansión - o químicos - resinas epoxi); colocados estrátégicamente en la vía, sirven para asegurar a los escaladores de modo más polivalente que un friend o un fisurero lo que permite centrarse mucho más en la técnica o en algunos pasos difíciles.

Escalada libre. Variante de la escalada deportiva. Se hace uso exclusivamente de los agarres naturales para subir, usando los seguros y la cuerda tan solo como protección. Está prohibido hacer descansos colgándose de las chapas entre reunión y reunión y si te caes tienes que repetir el largo desde el principio.

Escalada larga o big wall. Suelen durar varios días por lo que se tienen que subir hamacas para dormir, comida, etc. Para este tipo de escaladas se usan técnicas de escalada artificial.









A very close spot to Huaraz: it's the closest rock climbing spot to the city. Excellent for acclimatization of altitude since day one begins at 3000 meters above sea level. It is also great for beginners, too. The place is surrounded by trees, cascades and small rivers, and offers scenic and picturesque views of the Cordillera Blanca. It is possible to take a dip in the small natural lagoons next to zone 1, so we recommend you take a bikini.

The spot has boulders and walls from 10 to 12 meters high. Difficulty levels go from grade 4 up to 7a+. The rock is composed of volcanic material. There are 5 climbing zones and a good sector of boulders. Some of the routes are equipped and there are a total of 14 open routes. Take all your basic gear: expresses, harness, cords and climbing shoes.

To reach the areas, take a taxi from Huaraz for 5 soles that will take you the third curve of Los Olivos in 10 minutes, then you must walk 200 meters north and you will reach the walls and boulders. Walking from the Plaza de Armas, it will take you a half hour. Consider packing a lunchbox with water, fruit and sandwiches.

We thank our friends at PUKA SUMMIT for the information they have provided.

RUTA	NOMBRE	ALTURA	NIVEL	ZONA	VIA ABIERTA POR
1	SHI SHE SHALE	12 m	6a	1a	ALDO GUERRERO (AG)
3	YUKA SUMMIT	10 m	7a	1b	AG + PEDRO TEMOCHE (PT)
4	LA ESPECIALIDAD DEL CHEF	10 m	7a	2	AG + JORGE CRUZADO
5	LA PALIZA	10 m	6c	2	AG + ARNOLD RAMIREZ
6	MARACUÍNA	12 m	6a+	2	AG + PT
7	VUELA VUELA	10 m	6b	2	AG + ARNOLD RAMIREZ
8	AL FILO DE LA NALGA	12 m	6b	2	AG + ARNOLD RAMIREZ
9	EL BALCON DEL VAGO	12 m	5+	3	HOLMES PANTOJA







SOME CLIMBING CONCEPTS

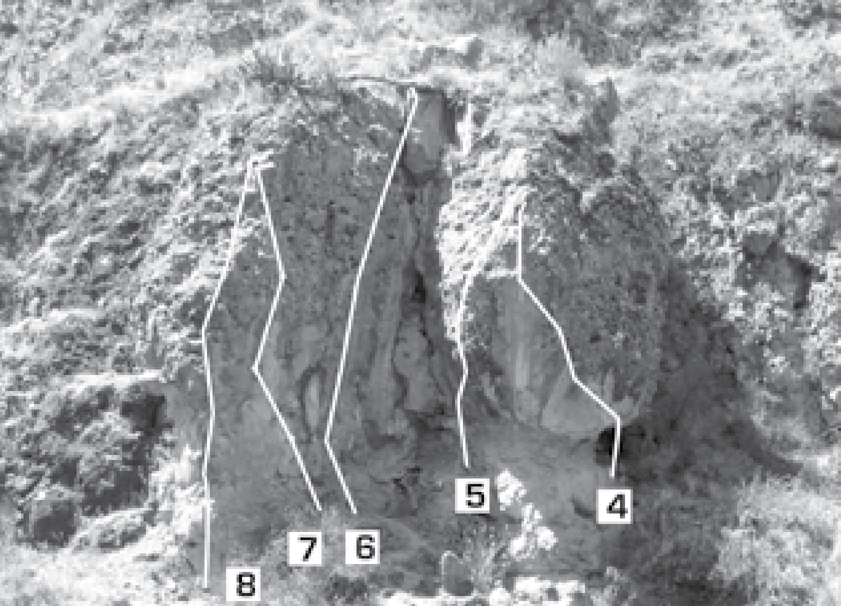
Climbing is the activity of using one's hands and/or one's feet to ascend a steep object. It is pursued both recreationally, either to get to a destination otherwise inaccessible, or for its own enjoyment, and also professionally, as part of activities such as maintenance of a structure, or military operations.

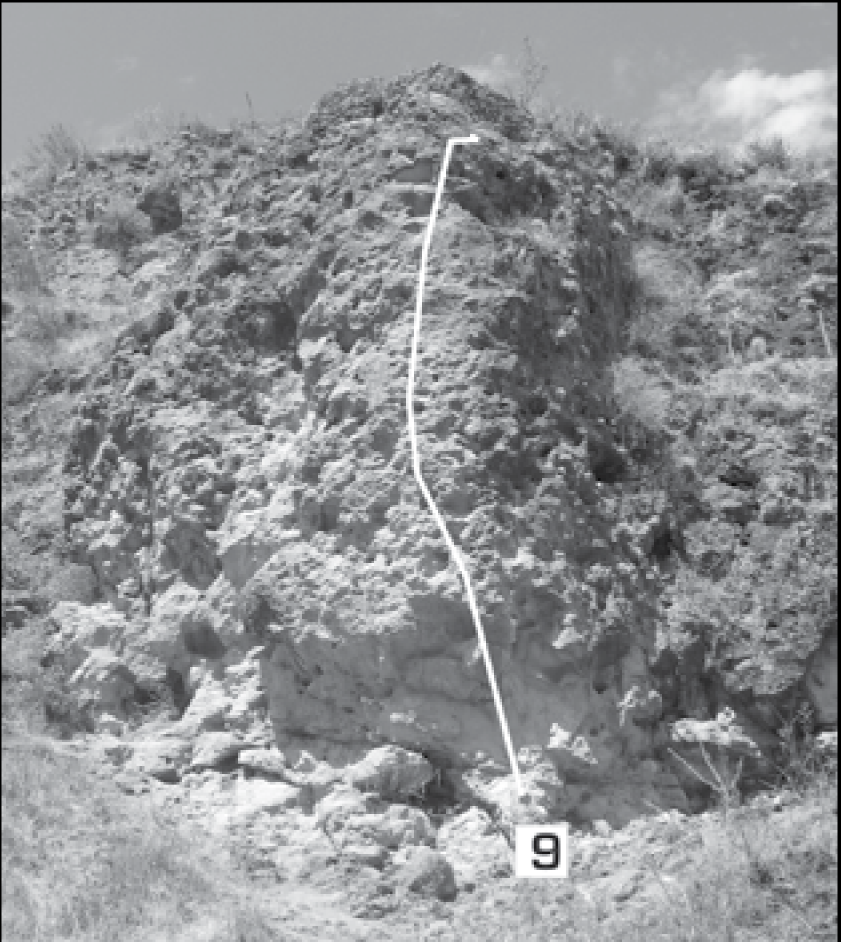
Lead climbing is a technique where the lead climber or leader ties to one end of a rope and is belayed by their partner. The climber then ascends the route, periodically placing protection for safety in the event of a fall.

Sport lead climbing is a type of lead climbing which involves the use of pre-placed, permanent bolts for protection. This frees the leader from carrying excessive gear - he/she merely clips in to the bolts with quickdraws. However, permanent protective devices, like bolts and fixed pitons, are subject to dislodgment or decay over time and thus may become an insidious hazard for a leader. In case of a fall, sport climbers often rest on the rope before beginning again.

Top rope climbing, or top-roping, involves suspending a rope from an anchor located at the top of a short climb. The climber is then safeguarded by his belayer who holds the rope either at the top of the route or at the base of the climb. This is distinct from lead climbing where the climber places protection as they ascend.

Free solo climbing: Usually describes free climbing without a rope or other protective gear. Free solo climbing is distinguished from solo climbing where a climber progressing alone uses a rope and protection devices including a self belay system.







Nueva via en la cara Norte del Huascaran Sur

New route on the Northern face of the Huascaran Sur

Texto y Fotos: Oriol Baró i Ramon.

Este es el nombre que se utiliza en los valles Ribagorzanos, de mi querido Pirineo, para denominar a los remolinos que forman los fuertes vientos después de una nevada. Es el peor tiempo del mundo, dicen los mayores. Los días de "turberas", en el corazón del invierno, no hay que salir a la calle pues la fina nieve-polvo se te cuela hasta dentro de los calzoncillos, por muchas capas y capas que lleves de ropa.

La batallita empezó en el 2005, cuando Jordi el "Jefe", después de un intento fallido al Siulá Chico, en lugar de alcoholizarse por Huaraz se dedicó a hacer solitarias por los diferentes montañotes de la Cordillera Blanca. Desde la cima del Huascarán Norte, adivinó una línea en la cara N del Huascarán Sur, más a la derecha de las vías existentes, un tipo de espolón con diedros y canaletas para ir enlazando pendientes de nieve.





Así que este año, después de tachar la oeste del Siulá Chico y luego unos días en Huaraz para recuperar y socializar un poco, nuevamente preparamos los cacharros que estábamos de marcha.

Salimos de Casa de Zarela ya con las botas gordas puestas, como manda el riguroso "Alpin Style". A las ocho de la mañana, Jacinto el taxista, nos dejaba donde empieza el camino de la normal del Chopi. El mochilón pesaba mucho: comida para cuatro vivacs y todos los trastos de escalada, así que lo primero que hicimos fue desayunar.

Seguimos el camino bien marcado unas tres horas y después nos desviamos para buscar nuestro objetivo. La pared hacia buena pinta, se veía bastante nieve y hielo pese a ser cara Norte, al sol todo el día. En la tarde, fuimos a trazar el camino en el glaciar, pero la inconsistencia de los puentes de nieve a esa hora nos hizo desistir. Así que a la tienda a comernos todo lo que podíamos para que la mochila pesara menos.

La luna nos ayudó mucho a encontrar el mejor camino entre las grietas, además del olfato alpinístico del "Jefe". Ya clareaba cuando emprendí el primer largo, la pared no era muy vertical y avanzamos deprisa. Los dos largos que nos llevaron al primer nevero fueron lo más difícil de la jornada, sin contar el estrés provocado por la falta de repisas. Al final, el vivac fue al más puro estilo "Fowler", en una repisa cavada en la nieve justita para dos, sin poder montar la tienda y con rachas muy fuertes de viento.

El desayuno del día siguiente ya fue dentro de la niebla, esta nos acompañó durante toda la jornada. El primer largo fue el más entretenido, veinte metros de A1 y salida en libre cachonda. Después los largos y ensambles se sucedieron, hasta llegar a los típicos "tubos peruanos" que suele haber antes de llegar a la arista. Ahí se nos fue por un momento la sonrisa de la boca. Pero con el magnifico sitio que encontramos para plantar la tienda, los ánimos se realzaron de nuevo. Esa noche pudimos descansar como Dios manda, cocinar dentro de la carpa fue mucho más cómodo pues el viento no había cesado en ningún momento.

Ya en la arista, parecía que estuviéramos a ocho mil metros. Debido al fuerte viento, el frío era intensísimo. Poco a poco fuimos avanzando sin más dificultades hasta que reconocimos el camino de la normal. Allí dejamos las mochilas y fuimos a la cumbre. Si por mi hubiese sido nos ahorrábamos la cumbre, pero Jordi se puso serio, así que detrás suyo y para arriba.

La bajada fue más emocionante de lo que hubiéramos deseado: para llegar a la garganta tuvimos que remontar al errar el camino en un par de ocasiones, y acabar haciendo un rapel. Pero una vez allí, unos restos de antiguas trazas nos ayudaron enormemente, pues la ruta normal es bien poco evidente. Justo antes de descender al campo 1 de la ruta normal, nos volvimos a perder y acabamos vivaqueando debajo del serac que hacia menos mala pinta.

Esa noche el "medio pollo con papas y ensalada" ya estaba en mi subconsciente. Pero igual nos acabamos la poca comida que quedaba y después de desayunar la última barrita que teníamos nos fuimos veloces hacia el valle.

En el refugio de los italianos, pudimos apaciguar un poco el hambre, pero continuamos sin mucha demora hasta Huaraz. Allí nos esperaba el ya soñado pollo, que engullimos sin más preámbulos. Después del pollo, las chelas se sucedieron, una tras otra hasta perder el mundo de vista.

Otra vez en Huaraz disfrutando de la compañía de todos los amigos. Realmente el andinismo tiene aquí uno de sus más importantes centros neurálgicos. Muchísimas gracias a todos vosotros, por aguantarme la verborrea una vez entrada la noche, y por todo el cariño con el que me han obsequiado en su maravillosa ciudad. ■





This is the name used in the Ribagorzan valleys, of my dear Pyrenees, to denominate the whirlwinds formed by strong winds after a snowstorm. It's the worst climate of the world, say the elders. "Turbera" days, in the heart of the winter season, you shouldn't go out to the streets because the snow-dust manages to get inside your underwear, even if you are wearing layers and layers of clothes.

The battle begun on 2005, when Jordi "El Jefe", after a bail at Siulá Chico, instead of getting drunk in Huaraz went on to do solos around the big mountains of the Cordillera Blanca. From the summit of the Huascaran Norte, he imagined a line on the northern face of the Huascaran Sur, to the right of existing routes, a sort of spur with dihedrals and gullies used to connect slopes of ice.

So this year, after making a cross to the west face of the Siulá Chico and some days in Huaraz to recover and socialize a little, again we prepared the gear as we were on the move.

We left Casa de Zarela already with the fat boots on, as decreed by the rigorous "Alpine Style". At 8 in the morning, Jacinto the cab driver left us where the trail to the Chopi's base camp begins. The load on the backpack was massive: food for 4 bivouacs and all the mountaineering stuff, so the first we did was to have a nice breakfast.

We followed the well marked trail for 3 hours and then we took a turn aside

LA MONTAÑA
THE MOUNTAIN



to look for our objective. The wall was looking good, a lot of ice and snow could be seen yet it was a northern face, to be in the sun all day. In the afternoon, we went on to mark the route on the glacier, but the inconsistency of the snow bridges at that time of the day made us give up. So to the tent to eat as much as we could so the backpacks would weight less.

The moon helped us to find the best way around the crevasses, as well as the Jefe's alpinist sense of orientation. The sun was rising when I started the first pitch, the wall was not too vertical so we advanced rapidly. The 2 pitches that took us to the first tongue of snow were the most difficult of that day, apart from the stress that came from the absence of ledges. At the end, the bivouac was a classic Fowler style one, on a ledge dug in the snow just for the two of us, as setting up the tents was impossible due to the strong whirlwinds.

Breakfast the third day was now inside a mist, this accompanied us through the day. The first pitch was the most enjoyable, 20 meters of A1 and spectacular free climbing. Afterwards, pitches and belays followed, till we reached the classical "Peruvian flutes" that are usually located before reaching the ridge. There, for a moment, the smiles disappeared from our faces. But with the magnificent spot we found to set up the camp, our spirit cheered up again. That night we managed to rest as God commands, to cook inside the tent was really comfortable as the whirlwinds never stopped their journey.

On the rim the next day, it looked as if we were at 8 thousand meters. Because of the strong winds, it was truly chilly out there. Step by step we advanced with no more difficulties until we recognized the normal route. There we left out gear and went on to the summit. If I was the one to have made the decision we would have passed by, but Jordi got serious so I had to follow and climb upwards.

The descent was more exciting as we would have wished: to reach La Garganta we had to backtrack as we mistook the path a couple of times, and ended up doing a rappel. Once down, some old footprints helped us enormously, as the normal route is really not evident. Just before descending to Camp One of the normal route, we lost our way again and ended bivying just under the serac that looked less terrible.

That night, the "half spit-roasted chicken with salad and French fries" was already in my subconscious. Still we finished the little food we had and after eating the last little bar for breakfast we went fast on to the valley.

Inside the Italian's refuge, we could appease our hunger some, but continued without delay to Huaraz. The dreamed chicken was waiting for us there, we swallowed it without hesitat ions. After the chicken, lagers followed, one after the other till the world disappeared in front of us.

Again in Huaraz enjoying the company of all of our friends. Definitively here is where andinism has one of its most vital centers. Many thanks to all of you, for standing all of my chatting once the night started, and for all the affection you have conferred me in your wonderful city. ▪

CURSO DE ASPIRANTES A GUIAS DE MONTAÑA





Tiene el objetivo seleccionar a las personas que tengan las habilidades y destrezas para ser un guía de montaña profesional. El curso se desarrolla a través de pruebas de conocimientos y de aptitud física y técnica. Esta última consta de una permanencia de 45 días en la montaña desarrollando principalmente un proceso de nivelación técnica y luego un aprendizaje-evaluación de las diferentes técnicas y aptitudes que debe poseer un montañista que desea desarrollarse como guía de montaña enmarcado en el campo de la escalada en roca, hielo, ski y rescate.

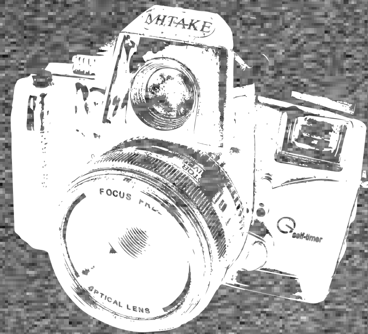
Programa 2007

25 de septiembre	Inscripciones
27 de septiembre	Entrevista Personal y presentación de hoja de experiencia
28 de septiembre	Examen de Conocimientos
29 de septiembre al 02 de octubre	Pruebas de aptitud técnica
05 de octubre al 22 de noviembre	Curso de Aspirantes

Mayor información : ceam@casadeguias.com.pe, Tlf 427545

Fotos tomadas por Koky Castañeda durante los Cursos de Rescate, Guía de Montaña y Aspirantes a Guías.

KUSH IKUSHUN





Koky Castañeda, Ricardo Ramón, Beatrice Velarde, Rafo León y Peter Chrzanowski: jurado del Inkafest 2007, Mountain Film Festival.



Burrito y Oriol Baró exhaustos durante aproximación al campo base del Siulá.



Laura y Patrick durante gastonade en Yungar



Luciana (Andean Kingdom) y Alex (The Way Inn) conversando en Los Trece Buhos



Roberto 'El Jarcor' Barba en medio de Ibett y Ceci en el Vagamundo luego de una de las noches de los cortos en Huaraz.



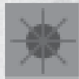
Los chicos de La Luna Café celebrando un nuevo aniversario de comida mexicana en el Callejón de Huaylas: Arturo, Danilo, Jacqui y Toño.

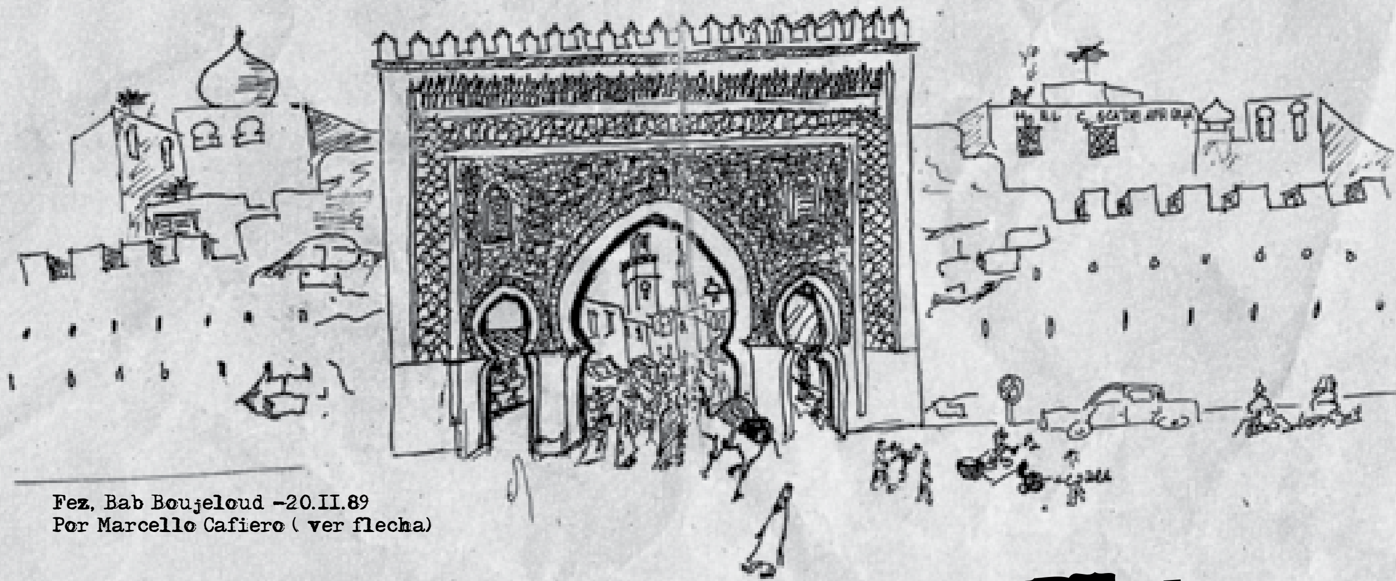


Naresuan Butthuam, César Huamán, Marco Guerrero y Koky Castañeda descansando durante travesía en bicicleta por las quebradas de Cojup y Quilcayhuanca



Trystan, Tim (Café California) y Byron balanceándose en una de las hamacas del lodge (The Way Inn).





Fez, Bab Boujeloud -20.II.89
Por Marcello Cafiero (ver flecha)

¡PIERDETE!
Get Lost!

Extraviarse en un lugar desconocido es una de las sensaciones más placenteras y atemorizantes que un viajero puede experimentar. La sensación de miedo, sorpresa, angustia y suspenso que los ojos abiertos y curiosos sienten, y ese cosquilleo en la panza, las mariposas del temor, sin el que ningún viaje vale la pena, es para mi no sólo la esencia sino todo lo que espero del hecho vanal de dejar atrás mi cama, mi moto, mis amigos, mi casa, papel higiénico abundante y todo lo demás y conocido que hacen la rutina de vivir casi soportable. Además se puede decir que existen distintos niveles de extravío de acuerdo a la distancia, dificultad, terreno o grado de intoxicación del individuo en cuestión y aunque a veces el resultado puede ser incómodo, caro, cómico, anecdótico y hasta trágico, también sucede que así se descubren los lugares más hermosos o aterradores y se conoce a la gente más interesante. Y de seguro todas las historias que valen la pena de contar. Hay lugares que sólo se pueden encontrar cuando te pierdes.

Aeropuerto Internacional de Tocumen, Ciudad de Panamá. Un vuelo de la fenecida aerolínea Aeroperu, haciendo escala entre México y Lima. Tenía yo ya media hora deambulando por las tiendas del Duty Free en busca de alguna ganga para regalarle a la novia. Inmerso como estaba, entre efluvios de perfumes y relojes bamba, no escuché las llamadas a abordar y ya cuando me di cuenta faltaban tan sólo unos minutos para la salida. Pagué y salí corriendo de la tienda buscando la puerta de embarque 22. El aeropuerto era enorme, feo y frío, y cuando encontré la manga yo ya sudaba agitado. Una azafata de espaldas a punto de cerrar la puerta se detuvo ante mis gritos y me dejó abordar sorprendida. Pero no tan sorprendida como yo cuando al mirar alrededor vi que no sólo los pilotos y la tripulación, sino que todos los pasajeros eran afro descendientes, usaban dreads y vestían de mil colores. En ese entonces, mi cara de pasmo debe haber sido de película porque todos rieron mientras yo leía en el mamparo: "Air Jamaica", me disculpaba diciendo "… I think this is not my plane" y salía como un rayo a toda carrera buscando mi avión.

Hay ciudades que parecen construidas a propósito para perderte. Los estrechos, laberínticos e infinitos callejones de Fez, antigua capital de Marruecos, son casi imposibles de superar. A los 5 minutos de dejar el hostal, con mapa o sin el, contando pasos y vueltas de esquina, inclusive dejando las migas de pan, ya podías darte por perdido. Lo lógico entonces es buscar a alguna persona de semblante amable e inofensivo, mostrarle la tarjeta con el nombre del hostal impreso, y dejarte llevar, cosa que hice. Y aquí viene lo bueno porque entonces mi nuevo amigo Abdul me tomaba de la mano y procedía a darme un interminable tour que forzosamente pasaba por todos los negocios familiares hasta que, horas después, y más extraviado aún, volvía a depositarme en el hostal, a unos pocos metros de donde me había encontrado en un inicio, con la sola diferencia que ahora tenía los brazos llenos de tapetes, pipas y otros adminículos inservibles pero curiosos que Abdul me había pedido que adquiriera como agradecimiento a sus servicios de guía, y se iba con un movimiento de manos y amenazando con volver "mañana a las nueve, hermano". Después de experimentar la misma aventura tres días seguidos, con distintos Abdules, y todos mañana a las nueve, ya con la memoria y los sentidos saturados con los perfumes y esencias del barrio de las especias, el retumbar de martillos y brillo del barrio de los metales, el increíble y punzante hedor del barrio de las curtiembres, los interminables e intrincados colores y diseños del barrio de los tejedores, con el estómago lleno y retorciéndose con tantas pitanzas, condimentos y tazas infinitas de té marroquí, lo más sabio y recuperador fue pasar los siguientes días recluido en la azotea del Hostel de Jeunesse, a unos pasos de la Bab Boujeloud, La Gran Puerta Azul. Observando desde arriba el río sempiterno de mercancías, gritos, olores y gente que atravesando la Puerta se internaban en la vieja ciudad mientras yo esperaba el atardecer y el canto de las plegarias a Alá desde lo alto de las mezquitas que, amplificado por los cientos de parlantes ocultos, se dejaba oír en todos los rincones de los viejos muros de Fez.

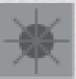
Sur de China. En el pequeño pueblo de Yangzhuo, enclavado entre las moles verticales de piedra caliza que rodean la espectacular vista del valle del río Li, todas las mañanas mi amigo Matt y yo alquilábamos un par de viejas bicicletas y nos perdíamos en senderos, montañas y arrozales. El primer día salimos provistos de un destino, una bolsa con fruta y un mapa en inglés. El destino: Moon Hill, la Colina de la Luna. Un peñón de unos 500 metros de alto con un agujero en forma de media luna cerca de la cumbre que atravesaba la montaña de lado a lado. El mapa resultó siendo un desastre (siempre es más fácil echarle la culpa al mapa) y pronto nos hallamos perdidos entre campesinos vestidos de azul y sombrero cono de bambú, Jackie Chan por ningún lado y ni soñar con un Chifa. Ahora, perderse en China es cosa seria. No puedes leer los carteles, ni las indicaciones, y para dominar el idioma necesario para leer una carta de restaurante debes estudiar mínimo un año. Kam Lu Wantan pura fantasía, ni siquiera Wantan a secas, lo más probable: chicharrón de perro chiquito. Pero igual seguimos y cuando el sendero desapareció en un riachuelo, terco yo, "aquí no se acaba el camino, nica", cargamos las cletas al hombro e igual seguimos cuando pasamos un cartel con una calavera y dos huesos cruzados. Y cuando ya no el sentido común sino el cansancio y la idea de seis chelas heladas por cinco lucas nos llamaba a dar la vuelta, el sendero murió a los pies del lago más hermoso que ojos humanos hayan visto jamás. Un perfecto espejo casi negro rodeado de altos picos. Al centro, un pequeño islote de piedra habitado por un único y retorcido árbol. Bordeando el lago llegamos a una airosa casa de bambú construida sobre pilotes en el agua. El sendero pasaba por dentro de la cabaña, en medio de la sala y continuaba al otro lado siempre bordeando las límpidas aguas del lago. La familia en pleno, sentada a la mesa, nos sonrió sorprendida y nos dejó pasar. Una de las mujeres pescaba con una caña de bambú a través de la ventana del comedor. Alucinante.



Pero no siempre las cosas fueron graciosas, o poéticas, o alucinadas al perderme viajando. Nunca olvidaré mi primer gran periplo, absurdo e inocente, con sólo 20 años a cuestas, una maquina de escribir Canon a pilas y una maleta Samsonite con rueditas. No tenía ni 24 horas en Roma y ya estaba perdido. Era ya casi de madrugada y por más vueltas y vueltas que daba alrededor de Stazione Termini, todos los edificios me parecían idénticos. Ni siquiera podía recordar el nombre de la pequeña pensión de un piso, en un alto y vetusto edificio, en la que horas antes, después de caminar, rogar, subir, bajar y patear viejos ascensores de fierro forjado, había depositado todas las riquezas que había acumulado durante mis veinte años de existencia. La zona estaba atiborrada de pensiones baratas, al menos 6 o 7 en cada edificio, y yo aún sin recordar el bendito nombre de la mía. No sólo estaba perdido sino también desposeído ya que en la pensión de marras había dejado maleta, pasaporte, casi todo el dinero y la preciada Canon. Ya el cielo comenzaba a clarear y un camión de basura recogía los restos de la noche anterior cuando yo, agotado, desanimado y preguntándome que diablos hacía en esa parte del mundo, en última desesperación volví a rebuscar mis bolsillos en busca de una última moneda salvadora para llamar a alguien, tal vez a mi mama, y lo primero que agarré fue un pequeño pedazo de papel que decía (y hasta el día de hoy lo recuerdo vividamente como si fuera ayer): 'Pensione Eliana' Via Rigoberto Nro 56. Y no estaba tan perdido en realidad porque el número 56 estaba justo frente a mí. Increíble.

Diez minutos después, viendo el amanecer entrar por la vetusta ventana, sentado con las piernas cruzadas sobre la cama, desnudo y feliz, escribí en la máquina: HAY LUGARES QUE SOLO SE PUEDEN ENCONTRAR CUANDO TE PIERDES. ■

Getting lost in an unknown place is one of the most pleasurable and frightening sensations a traveller can experience with feelings of fear, surprise, anguish and suspense that some wide open curious eyes perceive. And that little tingling in the guts, the butterflies of anticipation without which no journey is worthwhile, is for me not only the essence but all that I expect coming from the act of leaving behind my bed, bike, friends, house, copious toilet paper and everything else that makes the routine of life just bearable. It can be stated that there are





different levels of lostness depending on distance, difficulty, terrain or degree of self inflicted intoxication, and even though many times the outcomes could have been uncomfortable, expensive, funny, anecdotal or even tragic, that is also how the most stunning and dreadful spots are discovered and how the most interesting characters are met. And for sure all the tales that are worth telling. There are places that can only be found by getting lost.

Tocumen International Airport, Panama City. A flight aboard one of the planes of the now defunct Aeroperu airline, during a stopover between Mexico DF and Lima, I had been fooling around the Duty Free shops for almost an hour looking for that perfect present that would sweeten the comeback with my babe. Immersed as I was in the fragrance of perfumes and Chinese Rolex watches, I lost track of time and did not take notice of the calls for my flight. I had only just some seconds left and the airport was huge. I started running up to Gate 22. By the time I reached it, the plane was almost leaving and I was sweating. A surprised stewardess held the door open just enough for me to jump in. But I was more shocked when I looked around and instead of the familiar 'Latin American-Gringo' crowd, I saw that every person, crew and passenger alike, were a colourful bunch of Afro American rastas. My face must have been a sight to behold because they all flashed bright smiles and burst out laughing when I read the letters on the panel: "Air Jamaica"... "I think this might not be my plane" I uttered, and went out through the door in a flash looking for mine.

Some cities seem to have been built just to make you lose the way. The infinite, narrow, winding alleys of Fez, old capital of Morocco, are nearly impossible to surpass. You need less than 5 minutes after walking out of the hostel, with or without a map, counting steps, turns or even leaving bread crumbs behind, to get lost. The logical and obvious next step would be to look around for someone of amiable appearance, show



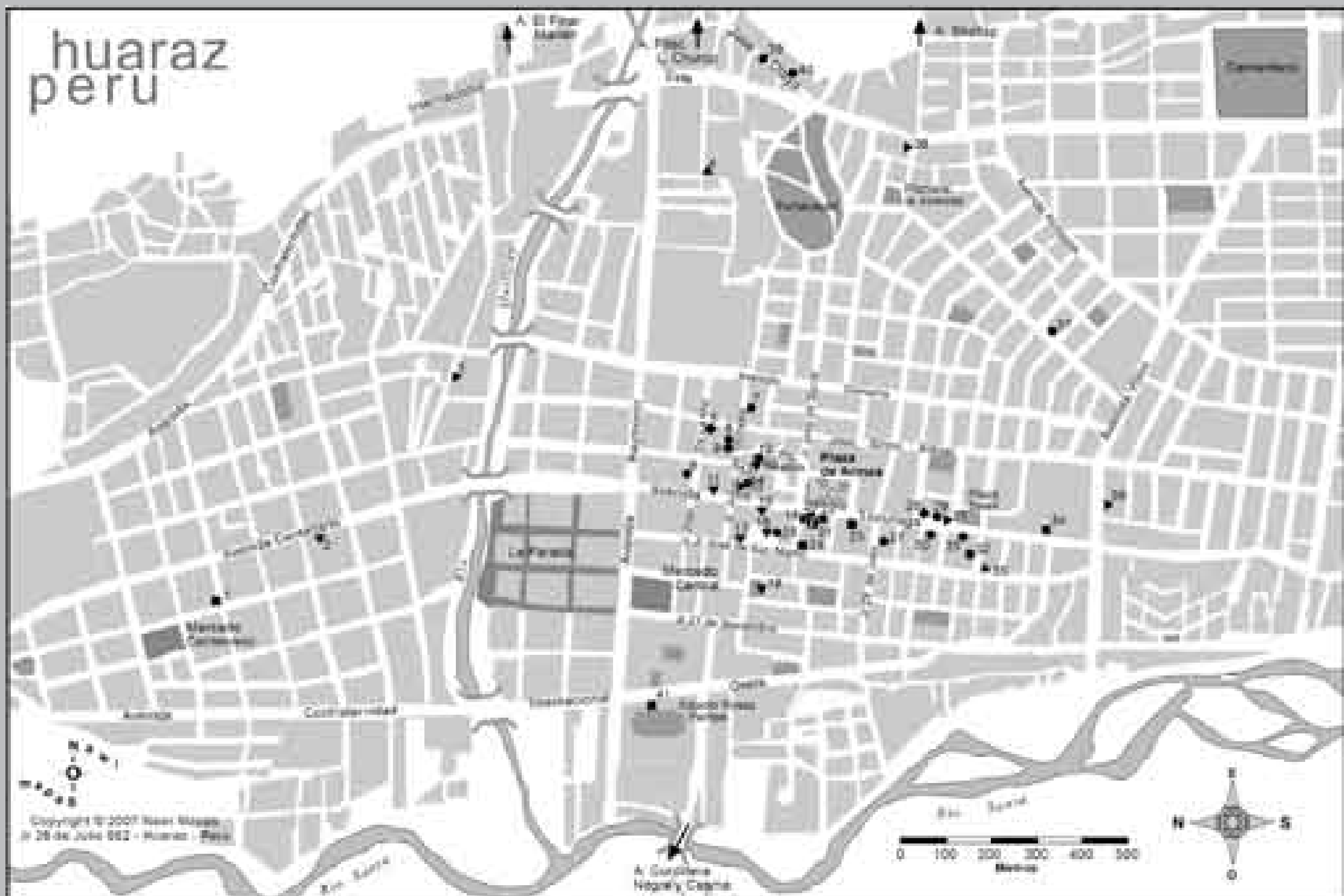
him the card bearing the name of your humble dwellings and request him to lead you back. But here begins the good part, because Abdul would grab your hand and proceed to lead you on to a very long tour that would include all of his friends and relatives shops, until hours later, more lost than before, he would take you to the hostel's doorstep, probably just a few meters away from where you showed him the card, with the slight difference that you are now carrying an armful of tapestries, pipes and a full assortment of useless but nonetheless curious articles that Abdul had requested you to acquire as a favour to his guiding service, but not only today, "but tomorrow at 9, my brother". So, after experiencing the same adventure for 3 straight days, with different Abduls, with memory and senses saturated from the perfumes and scents from the spice quarter, the banging of hammers and the lightning sparks from the blacksmiths quarter, the incredibly pungent stink of the leathering workshops, the fascinating and complicated designs of carpets and tapestries of the weavers sector, with your belly full and twitching from so many new flavours and tastes, and multiple cups of Moroccan tea. For me, the wisest decision was to spend the next days hidden on the rooftop of the Hostel de Jeunesses, just a few steps from the Bab Boujeloud, the Great Blue Door. There I observed from above the long river of merchants, packages, animals, smells and cries that came through the Great Door and penetrated inside the Old City while I waited for the sunset and the chanting prayers to Allah from the high points of the Mosques, amplified by countless hidden speakers, being listened to in every single corner of the old walls of Fez.

South Central China. Yangzhuo is a quaint little village resting between the huge limestone pillars that follow the Li river winding valley. Every morning, my friend Matt and I rented a couple of old bicycles and got lost in roads and paths between mountains and rice paddies. The first time we left we had a destination, some snacks and a map in English. Our goal: Moon Hill. A wicked 500 meters tall spur with a moon-shaped gap 50 meters high going right through the mountain. The map proved to be a disaster (always it is easier to blame the map) and very soon we were lost between rice farmers in blue clothing and cone shaped straw hats. Now, being lost in rural China is a completely different story. You cannot read road signs, or buses, or menus. There are no chifas [Chinese-Peruvian restaurant] and just to learn the characters to order Dim Sum would take at least a year... But we still ploughed along when the path turned into a stream; we also kept going, carrying the bikes over our shoulders, when a sign with a skull and crossed bones tried to stop us. And when not common sense, but real fatigue plus the thought of six cold beers for 5 bucks at the town was calling for us to turn around, the path died at the shores of the most beautiful little lake that human eyes had laid upon: a perfect round black mirror surrounded by tall pointy peaks with a small island at the centre inhabited by a lonely curvy tree. Following the shore we came to a crudely built cabin on stilts dominating the calm water. The path went right through this house, straight through the middle of the living room and continued on kissing the still shores of the lake. The whole family, squatting at the table, was startled but smiled as we went through. One of the women was fishing with her long bamboo cane hanging out of the window. Amazing.

But not always were things funny, poetic or hallucinatory when I got lost while travelling. I will never forget the time when, during my very first long journey, naive and innocent, I was just 20 years old, the proud owner of a battery operated Canon typewriter and a hand pulled Samsonite suitcase. I hadn't been in Rome for more than 24 hours and was already lost. It was almost dawn, and I had been walking around Stazione Termini for hours and all the dank buildings looked identical. I couldn't even recall the name of the tiny pensione, in a tall decaying building where just a few hours ago I had deposited my entire worldly possessions accumulated during my 20 years of existence. The area was crammed with cheap lodging, at least 6 or 7 in each building, but I couldn't remember even the name of mine. Not only was I lost, but in the aforementioned pensione, I had left behind the Samsonite, passport, all my money and the precious Canon. The sky was clearing already and a garbage truck was picking up the remains of the night when, in a last desperate attempt, I fished through my pockets for the hundredth time, looking for some change to phone anyone, maybe my mother, but what I found was a small slip of paper, a card that read (and I can still remember it clearly today): 'Pensione Eliana' Via Rigoberto 56. So I wasn't really so lost, because number 56 was right there in front of me. Unbelievable.

Ten minutes later, watching the sun entering through the ancient window, sat with my crossed legs on the bed, naked and happy, I wrote on the typewriter: THERE ARE PLACES THAT CAN ONLY BE FOUND BY GETTING LOST.

Texto, Dibujo y Fotos:
Marcello Cafiero
Viajero / Traveller
vagamundo@bikerides.com



INDICE DE ANUNCIANTES / ADVERTISERS INDEX

■ **Instituciones Clave** / Key Institutions
1 Clínica San Pablo
19 Caja Municipal del Santa / Bank
20 Correo / Post Office
21 Información Turística
22 Municipalidad / City Hall
23 Museo Arqueológico
24 Policía / Police
32 Parque Nacional Huascarán
34 Hospital
39 Barrio Jose Olaya
41 Estadio Rosas Pampa

● **Comida** / Food
6 Monterosa
7 La Luna
8 El Rinconcito Minero
12 Amma
14 Pucca's
25 Pachamama
27 California Café
29 La Brasa Roja
30 El Fogón (Av Luzuriaga)
33 Flor de Canela
40 El Fogón (Barrio Olaya)
37 The Fish

▼ **Alojamiento** / Accomodation
4 Hotel San Sebastián
35 Hotel El Tumi

Agencias / Agencies
2 Explorandes
11 Puka Summit
13 Casa de Guias
15 Monttrek
16 Andescamp
17 Andean Kingdom
18 Galaxia Expeditions

◆ **Bares & Discos** / Bars & Clubs
5 El Tambo
9 Vagamundo
28 Xtreme Bar

▶ **Varios** / Others
3 Kiweat
10 Conchucos
25 Huaraz Satyricon
31 Video Uno
36 Centro Holístico
38 Yuraq Janka Mountain Mend

TERCER CONCURSO REGIONAL DE NARRATIVA BREVE
"IDENTIDAD ANCASHINA" 2007

VASOS COMUNICANTES organiza con el apoyo de instituciones públicas, organizaciones civiles y empresas privadas esta convocatoria con la finalidad de promover la expresión literaria que tengan como fuente de inspiración los elementos que conforman la identidad de la Región Ancash. Por identidad entendemos la capacidad de la persona de reconocerse y estimarse con derechos y deberes, por otra parte la capacidad de valorar su pertenencia a una colectividad con la que comparte historia, valores, tradiciones y proyectos comunes. A través de este concurso se pretende fomentar la creación de obras literarias que reconozcan, exploren y estimen la identidad ancashina.

Objetivos Generales
- Favorecer el desarrollo de la Imaginación y la Creatividad a través del arte y la expresión literaria.
- Reflexionar sobre los elementos que conforman la identidad ancashina

BASES

1. Podrán participar todos los escritores residentes en la Región Ancash.

2. El tema deberá estar relacionado a la historia, geografía, cultura, economía y otros elementos que conforman la región Ancash.

3. Se admitirá sólo una obra original e inédita por participante. No se aceptarán cuentos que hayan obtenido premios en otros concursos ni que participen en concursos cuyo resultado esté pendiente de resolución.

4. El cuento deberá tener como máximo 500 palabras. En caso de prosa poética no excederse a 1 página tamaño A4, tipografía arial 12, digitadas a espacio y medio. Podrá estar en idioma castellano, quechua, o una combinación de ambos. En los dos últimos casos, se deberá incluir su traducción al castellano.

5. El Jurado estará conformado por cuatro personas: un reconocido escritor del ámbito nacional, dos reconocidos escritores del ámbito regional y un representante de los organizadores de la convocatoria. Los criterios de selección para decidir a los 3 ganadores se basarán en el tratamiento del tema.

6. El plazo de admisión de los cuentos se cerrará el viernes 23 de noviembre de 2007 a las 12:00 am. Estos deberán ser enviados a la siguiente dirección electrónica: vasos.comunicantes@gmail.com. Deberá incluirse el cuento y los datos del autor (nombres y apellidos, dirección, teléfono, correo electrónico).

Mayor información en: www.relatobreveancash.blogspot.com
Huaraz, septiembre del 2007

El viajar no sólo nos da nuevas perspectivas, también nos abre nuevas puertas para comprendernos. Nuestra conciencia se amplía y enriquece, luego, nos podremos juzgar mejor.

Not only does travel give us a new system of reckoning, it also brings to the fore unknown aspects of our own self. Our consciousness being broadened and enriched, we shall judge ourselves more correctly.

Ella Maillart
(Switzerland, 1903-1997)



Toast & Jenn en la cumbre del Ishinka (5,530 mts).

VASOS COMUNICANTES









WARASQA KICHWA MARKAM









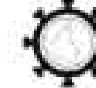
WARASQA KICHWA MARKAM
Documentales Educativos en Quechua

DVD

WARASQA KICHWA MARKAM - Serie de Documentales Educativos en Quechua

Dirección: **Erick Aquino Montoro** / Guión y Producción General: **Carlo Brescia Seminario** / Edición: **Javier Becerra Heraud** / Script: **Evelyn Montesinos**
Asistente de cámara: **Ricardo Jamanca** / Sonido directo: **Nabil Rodriguez** / Post sonora: **Carlos Cuya** / Coordinación diálogos y narración en OFF: **Sandra Paria**
Post imagen: **Javier Becerra Heraud** / Diseño gráfico: **Rosy Jungbluth** / Asesoría: **José Balado** / Grabación en OFF y cámara en pared de fieltro: **Jim Sykes**

Una producción de

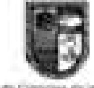


VASOS COMUNICANTES

con el auspicio de la



y la participación de la



Escuela de Ciencias de la Comunicación
Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo

También apoyaron:



El Rinconcito Minero / El Fogón / Casa de Guías / Pizza Bruno / Digest Nat S.A. / Diserta EIRL / Novaplaza

La última inocencia

Partir
en cuerpo y alma
partir.

Partir
deshacerse de las miradas
piedras opresoras
que duermen en la garganta.

He de partir
no más inercia bajo el sol
no más sangre anonadada
no más fila para morir.

He de partir

Pero arremete ¡viajera!

Last Innocence

Uncoupling
body and soul
uncoupling.

Uncoupling
shaking off the glances
choking stones
that sleep in my throat.

I have to split
no more indolence under the sun
no more distractions in the blood
no more gathering around for death.

I have to split.

Onward, little traveler! begin!

Alejandra Pizarnik (Buenos Aires, 1936 – 1972)
De La Última Inocencia (1956)
Translation by Zachary Chartkoff
Ilustración de Errol Le Cain

